

عنوان مقاله:

بررسی ارتباط میان برخی از خواص دستگاهی نان مسطح بعنوان تابعی از زمان مخلوط کردن با استفاده از روش سطح پاسخ

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سیدحسین رضوی زادگان جهرمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی

فریده طباطبایی یزدی - استادیار دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی کریمی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات جهادکشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

سیدعلی مرتضوی - استاد دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

دراین پژوهش ارتباط میان برخی از خواص دستگاهی نان مسطح فعالیت آبی نان چسبندگی پیوستگی و ارتجاعیت خمیر با تکیه برمدت زمان مخلوط کردن درسرعت بالا (180 rpm MTHS) و مدت زمان مخلوط کردن درسرعت پایین (63 rpm MTL) با استفاده از روش سطح پاسخ چرخش پذیر مورد بررسی قرارگرفت نتایج آنالیز آماری حاکی از تاثیر معنی دار فرایند تولید برخواص کیفی خمیر و نان بربری بود کهدراین میان اثر خطی مدت زمان مخلوط کردن درسرعت بالا به عنوان موثرترین فاکتور برارتجاعیت خمیر تعیین شد اثر درجه دوم مدتزمان مخلوط کردن درسرعت بالا به عنوان موثرترین فاکتور برفعالیت آبی نان بربری و پیوستگی خمیر بربری تعیین شد همچنین اثر متقابل آنها نیز تاثیر شایانی برچسبندگی خمیر داشت نتایج همبستگی گویای همبستگی منفی چسبندگی خمیر $R^2 = -0.71$ و همبستگی مثبت پیوستگی $R^2 = 0.61$ ، انعطاف پذیری خمیر $R^2 = 0.69$ با فعالیت آبی نان بربری بود همچنین با افزایش پیوستگی خمیر انعطاف پذیری آن افزایش $R^2 = 0.61$ ، چسبندگی $R^2 = 0.71$ آن کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

نان بربری - خواص رئولوژیکی - فرایند تولید - مخلوط کردن خمیر - روش سطح پاسخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150299>

